



リピーター続出！？10 そば初夏の新定番
十割そばの新スタイル「まぜ蕎麦」から
季節限定「冷製ジェノベーゼ」を販売開始！
細切りごぼうと国産鶏むね肉のサクサクかきあげも新登場！
販売開始：2024年4月26日（金）

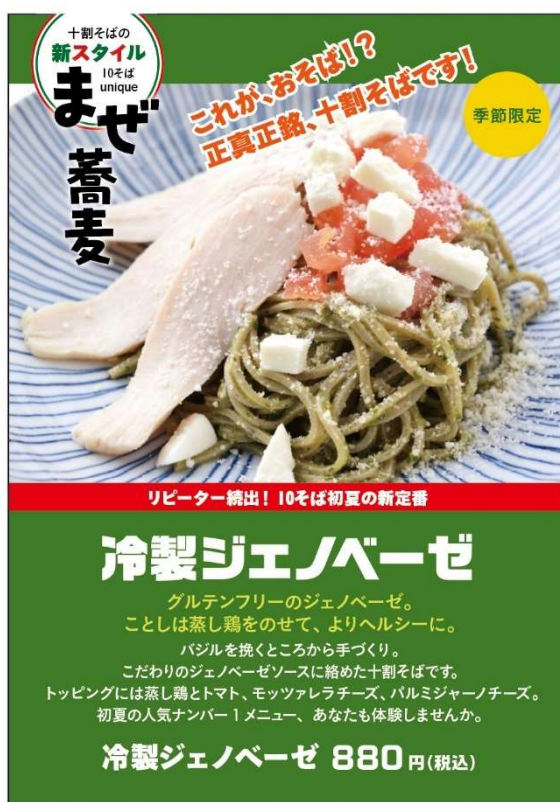
よーじやグループ（京都府京都市中京区、代表取締役・國枝昂）が運営する「十割蕎麦専門店 10 そば」では2024年4月26日（金）より、十割そばの新ジャンル「まぜ蕎麦」から「冷製ジェノベーゼ」を販売開始いたします。昨年も販売していた当メニューは今回見た目も味わいもリニューアルして再登場いたします。さらに細切りごぼうと鶏むね肉をそば粉で揚げた「鶏ごぼうかきあげ」も季節限定で販売いたします。

＜リピーター続出！？10 そば初夏の新定番＞

10 そばが提供する「まぜ蕎麦」はおつゆにつけるのではなく、具材やソースをまぜ合わせて食べる新感覚の十割そばです。

昨年の「冷製ジェノベーゼ」と同様、バジルを挽くところから手づくり。バジルとお出汁の風味を効かせて作ったこだわりのソースを十割そばにまぜ合わせました。トッピングには蒸し鶏やトマト、モッツアレラチーズなどをのせた初夏にぴったりな一品です。

「冷製ジェノベーゼ」と一緒にそば粉で揚げた「鶏ごぼうかきあげ」も季節限定で新登場。細切りにしたごぼうと10 そばのお出汁に漬けた国産鶏むね肉をかきあげにいたしました。そば粉で揚げているのであっさりとした軽い食感。下味がしっかり付いているのでそのままでもおいしくお召し上がりいただけます。



10 そば 新メニュー 概要



■冷製ジェノベーゼ＜季節限定＞

【価格】880円(税込) テイクアウト可

バジルを挽くところから手づくり。
こだわりのジェノベーゼソースに絡めた十割そばです。
トッピングには、蒸し鶏とトマト、モッツアレラチーズ、パルミジャーノチーズ。
初夏の人気ナンバー1メニュー、あなたも体験しませんか。



■鶏ごぼうかきあげ<季節限定>
【価格】220円(税込) テイクアウト可

細切りにしたごぼうと、10 そばのお出汁に漬けた国産の鶏むね肉をかき揚げに。さくっとした食感でしっかり味がついているのでそのまま食べても◎

2月より季節限定で販売していた「とり南蛮そば」が4月26日(金)より定番メニューに仲間入りしました。ぜひお召し上がりください。



■とり南蛮そば
【価格】680円(税込) テイクアウト可

国産鶏肉と白ねぎを焼くことで、素材の甘味、旨味を引き出しました。鶏の脂や香ばしくとろとろの白ねぎが、10 そばのお出汁にぴったり。

十割蕎麦専門店 10 そば 店舗情報



■十割蕎麦専門店 10 そば 御幸町店

【場所】
京都府京都市中京区御幸町通御池下ル大文字町 341-7

【営業時間】11:00~20:00



■十割蕎麦専門店 10 そば 本町店

【場所】
大阪府大阪市中央区南本町3丁目3-17
丸松ビル1F

【営業時間】
通常 11:00~20:00
日・祝 11:00~17:00

「じゅうそばこどもまつり」開催！

5月1日(水)～5月31日(金)の期間、京都・御幸町店、大阪・本町店で「じゅうそばこどもまつり」を開催します！こどもの日にちなみ、お子さまにお楽しみいただけるキャンペーンをご用意しております。

- ① 5月3日(金・祝)～6日(月・祝)の期間、
10そばに来店いただいたすべての小学生以下のお子さまに「かしわ天」をプレゼント！



- ② 5月6日(月・祝)限定で、すべての小学生以下のお子さまを対象におそばを半額で提供いたします。※天ぷら、トッピング類以外のおそばのみが対象となります。(セットはおそばの代金を半額とさせていただきます)

- ③ 5月1日(水)～5月31日(金)の期間、御幸町店・本町店各店舗のLINEアカウントからご応募いただくと京都サンガ F.C. のサッカー観戦ペアチケットや、京都サンガ F.C. × よーじやのコラボグッズなどが当たるキャンペーンを開催。

※10そば御幸町店、または本町店 LINE アカウントのお友達登録をしてご応募ください。

*** 本件に関する問い合わせ先 ***

よーじやグループ

広報室 橋本 知紗 (はしもと ちさ)

〒604-0924 京都府京都市中京区河原町通二条下ル一之船入町 538 番地

TEL : 075-253-1707/FAX : 075-253-1803 MAIL:kouhou@yojiya.jp